

POCHIERTER LAMMRÜCKEN MIT SELLERIE-VANILLE-CREME

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Alkoholfrei



ZUTATEN

Pochierter Lammrücken

600 g Lammrücken, küchenfertig
3/4 l Rindssuppe
Zimt, Nelken, Sternanis, Kreuzkümmel, Koriander,
Kardamom, Muskatnuss, Kurkuma
Pfefferkörner

Sellerie-Vanillecreme

300 g Sellerie geschält
100 g Mehliger Kartoffel
½ Vanillestange
60 ml Obers
40 g Crème fraîche
Vanillesalz
Muskat

ZUBEREITUNG

Lammrücken mit Vanille-Sellerie-Creme

Die Rindssuppe mit den Gewürzen versehen und 10 Minuten ziehen lassen.
Küchenfertigen Lammrücken in dieser Gewürzsuppe pochieren.
Für die Sellerie-Vanillecreme den Sellerie und die Kartoffeln in 2 cm große Würfel schneiden.
Sellerie- und Kartoffelwürfel in Milchwasser (bleibt schön weiß) mit etwas Salz und ½ Vanilleschote weichkochen, im Anschluss die Vanilleschote entfernen.
Abseihen und zu feinem Püree mixen, durch Haarsieb streichen.
Mit heißem Obers und Crème fraîche verrühren, Vanillesalz und Muskat würzen.
Den Lammrücken aus dem Fond nehmen, trockentupfen und in Olivenöl rundum anbraten.
Vor dem Tranchieren kurz rasten lassen, tranchieren und mit Vanillesalz bestreuen.
Buchweizen in trockener Pfanne rösten und über das Gericht streuen.

Suppentemperatur: 70 Grad

Garzeit: ca. 10 – 12 min

Kerntemperatur: 58 – 60°

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



POCHIERTER LAMMRÜCKEN MIT SELLERIE-VANILLE-CREME

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:

Rieder Alkoholfrei



ZUTATEN

Wilder Broccoli

400 g Wilder Broccoli

20 g Butter

Salz

Muskat

ZUBEREITUNG

Wilder Broccoli

Broccoli in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser kalt machen. Im Sieb abtropfen lassen.

Währenddessen Mandeln in trockener Pfanne goldgelb rösten, geht auch im Ofen bei Oberhitze.

Butter zerlassen, gekochten Broccoli darin schwenken, würzen.

Tipps vom Küchenprofi

Dünn gehackelten Stangensellerie und frittierte Blätter dazu servieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

